

# 夏期食品収去検査

夏期食品等一斉点検は厚生労働省医薬食品安全局食品安全部長から出された通知「平成19年度食品、添加物等の夏期取締りの実施について」に基づき、夏期に多発する食中毒等食品による事故防止と食品衛生の確保を目的に全国一斉に実施されました。

本市においては平成19年6月1日から8月31日まで夏期取締り期間と定め、一斉点検を行いました。そのうち、食品専門監視班と全18区の福祉保健センターによる市内流通食品の収去検査が平成19年6月25日から8月18日まで実施され、当所が行った細菌検査と理化学検査の結果について報告します。

## 1 細菌検査

細菌検査の内訳は、「乳等」に関しては牛乳・乳製品・乳類加工品など25検体52項目(表1)、「乳等」を除く他の食品に関しては冷凍食品・魚肉ねり製品・食肉製品・洋生菓子・そうざいなど175検体467項目(表2)でした。

検査項目は、主にそれぞれの品目の規格基準や衛生規範について行いました。また、牛乳、乳飲料については黄色ブドウ球菌のエンテロトキシン、非加熱食肉製品(生ハム)についてはリステリア菌、鶏卵を用いた洋生菓子についてはサルモネラ属菌、加熱処理したそうざいについては大腸菌群(Deso法)の検査を加えて行いました。

検査の結果、規格違反はありませんでした。また、衛生規範不適は6検体あり、その内訳はゆでめんの生菌数超過が1検体(43万/g;基準は10万/g以下)、洋生菓子の大腸菌群陽性が2検体(いずれも10/g;基準は陰性)、加熱処理した弁当の黄色ブドウ球菌陽性が2検体(100/gおよび1000/g;基準は陰性)、加熱処理したそうざい類の生菌数超過が1検体(25万/g;基準は10万/g以下)でした。

【細菌担当】

## 2 理化学検査

搬入された170検体の食品について食品添加物等の検査を行いました。今回は魚介類加工品、肉卵類加工品、野菜類・果物加工品、菓子類、清涼飲料水などを重点に、延べ2,396項目の検査を行いました(表3)。検査項目は保存料、着色料、発色剤、甘味料などを中心に行いました。

その結果、違反は3検体で、1検体は発色剤である亜硝酸根が過量に残存していたロースハムでした。また、他の2検体は表示違反であり、その内容は加熱食肉製品でアナトー色素が検出されたものと、醤油漬でサッカリンナトリウム及びアセスルファムカリウムが検出されたもので、使用表示がありませんでした(表4)。その他の検体は、いずれも食品衛生法に適合していました。

【食品添加物担当】

表1 細菌検査結果(乳等の収去検査)

平成19年6～7月

食品区分	検査検体数	検査項目数	不適検体数	不適理由
乳				
牛乳	3	9	0	
特別牛乳	1	3	0	
乳製品				
乳飲料	1	3	0	
発酵乳	1	2	0	
ナチュラルチーズ	4	4	0	
アイスクリーム類・氷菓				
アイスクリーム	1	2	0	
アイスマルク	2	5	0	
氷菓	12	24	0	
合計	25	52	0	

表2 細菌検査結果(乳等を除く)

食品区分	検査検体数	検査項目数	不適検体数	不適理由
魚介類	2	2	0	
冷凍食品				
無加熱摂取冷凍食品	4	8	0	
凍結直前加熱の加熱後摂取冷凍食品	2	4	0	
凍結直前未加熱の加熱後摂取冷凍食品	3	6	0	
魚介類加工品				
魚肉ねり製品	18	18	0	
肉・卵類及びその加工品				
生食用食肉	1	5	0	
非加熱食肉製品	5	19	0	
加熱食肉製品(包装後加熱)	4	8	0	
加熱食肉製品(加熱後包装)	43	129	0	
乾燥食肉製品	1	1	0	
穀類及びその加工品				
生めん	7	21	0	
ゆでめん・むしめん	2	8	1	生菌数超過 1
野菜・果実及びその加工品				
一夜漬け	1	2	0	
菓子類				
洋生菓子	15	51	2	大腸菌群陽性 2
その他(生あん)	2	8	0	
清涼飲料水				
ミネラルウォーター類	4	15	0	
果汁入り飲料	5	8	0	
その他の清涼飲料水	15	27	0	
かん詰・びん詰食品				
びん詰	1	4	0	
その他の食品				
弁当類(加熱処理品)	8	29	2	黄色ブドウ球菌 陽性 2
弁当類(未加熱処理品)	3	3	0	
そうざい類(加熱処理品)	14	50	1	生菌数超過 1
そうざい類(未加熱処理品)	9	27	0	
調理パン	4	8	0	
サラダ類	2	6	0	
合 計	175	467	6	

【 細菌担当 】

表3 理化学検査結果

平成19年6～8月

大分類	検体数	違反数	項目数	検査項目							
				保存料	着色料	甘味料	酸化防止剤	漂白剤	発色剤	重金属類	その他
魚介類加工品	25		271	69	170	25	2	3	2		
肉卵類及びその加工品	55	2	822	165	594	2			55		6
アイスクリーム類・氷菓	6		86	3	73	10					
穀類及びその加工品	1		13		12						1
野菜類・果実及びその加工品	27	1	345	57	236	33	3	10			6
菓子類	18		206	44	118	17	25				2
清涼飲料水	24		473	180	230	39				24	
酒精飲料	2		8	6			2				
かん詰・びん詰食品	2		31	3	24		4				
その他の食品	10		141	30	98	4	8	1			
合計	170	3	2,396	557	1,555	130	44	14	57	24	15

表4 違反等検体一覧

平成19年6～8月

違反種類等	食品名	検体数	試験項目	検出値	備考
基準値超過	ロースハム	1	亜硝酸根	0.092 g/kg	基準値 0.070g/kg以下
表示違反	加熱食肉製品	1	アナトー色素	検出	
	漬物(醤油漬)	1	サッカリンナトリウム	0.30 g/kg	基準値 1.2 g/kg未満
			アセスルファミウム	0.041 g/kg	1.0 g/kg以下

【 食品添加物担当 】